



## „Fernsehgarten on Tour“ Garmisch Partenkirchen - 18.12. 2016

### Rezepte von Jeanette Marquis

#### Hafer-Schoko-Cookies

(Für ein 500 ml Glas oder Flasche, ergibt 12 Cookies)

100 g Mehl  
1 gestr. TL Backpulver  
¼ TL Salz  
¼ TL gemahlene Vanille  
75 g brauner Zucker  
70 g Zucker  
50 g zarte Haferflocken  
ca. 100 g Schoko-Tröpfchen

#### Zubereitung:

Das Mehl mit dem Backpulver, Salz und Vanille vermengen. Die Mehlmischung in ein 500g Glas oder Flasche geben und auf einem zusammengelegten Küchentuch leicht aufstoßen, um den Inhalt zu verdichten.

Die restlichen Zutaten in der oben angegebenen Reihenfolge einfüllen und immer wieder vorsichtig verdichten. Zum Schluss so viel Schokolade auffüllen, bis das Gefäß sehr voll ist. Deckel drauf und das Glas hübsch verzieren.

Folgende Backanleitung entweder als Aufkleber oder als Papierrolle angehängt hinzufügen:

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. 85 Gramm weiche Butter und ein Ei in einer Schüssel schaumig schlagen. Den Inhalt aus dem Glas dazu geben und alles mit einem Kochlöffel gut vermischen. 12 gleichgroße Teigbällchen auf ein Backblech mit Backpapier setzen, leicht andrücken und bei 175 Grad circa 15 Minuten backen.

Tipp: Wer ein 500ml Bügelglas zur Verfügung hat, gibt ein hübsches Bild in den Deckel und füllt den Hohlraum im Deckel fest mit ungefärbtem Seidenpapier aus. So rutschen die Zutaten nicht in den Hohlraum und die Schichtung bleibt erhalten!



### **Backmischung für Rotweinkuchen für eine 1 L Flasche (optimal wäre eine Milchflasche)**

300 g Mehl (mit 1 Packung Backpulver mischen)  
3 EL Back-Kakao (mit 1 Packung Lebkuchengewürz mischen)  
200 g Zucker (mit ½ TL gemahlener Vanille mischen)  
100 g gemahlene Mandeln  
ca. 100 g geraspelte Zartbitter-Schokolade

#### **Zubereitung:**

Die Zutaten in dieser Reihenfolge in das Glas schichten, dabei das Glas immer wieder vorsichtig aufstoßen, damit sich die Zutaten verdichten.

Zum Schluss die Raspel-Schokolade auffüllen und dabei so viele nehmen, dass das Glas gut voll ist und der Verschluss perfekt passt, so dass sich auch beim Transport nichts mehr vermischen kann.

Backanleitung als Aufkleber anbringen oder als Papierrolle an einem Bändchen anhängen:

125g Butter mit 5 Eiern in einer Schüssel schaumig rühren. Die Backmischung aus dem Glas dazu geben und ebenfalls 250ml guten Rotwein. Alles zusammen zu einem glatten Teig vermischen und in eine große Guglform oder in 2 Kastenformen geben. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad für 50 bis 60 Minuten backen (Stäbchenprobe machen!) Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben oder mit Schokolade überziehen.

Tipp: Wer nur Bügelgläser oder die alten Einmachgläser hat, wo auch nach dem Verschließen Luft im Deckel ist, kann den Hohlraum einfach mit Seidenpapier ausfüllen. Dann klappt das Schichten auch in diesen Gläsern!



### **Limettenöl**

- 3 unbehandelte Limetten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zweige Thymian
- 1 Vanilleschote
- 1 l bestes Olivenöl

### **Zubereitung:**

Die Schale von den Limetten reiben und mit den restlichen Zutaten in eine große Flasche geben. Für zwei bis drei Wochen stehen lassen, immer wieder schütteln. Durch einen Filter in saubere, kleine Flaschen umfüllen.

Passt gut zu Blattsalaten, Couscous oder über gebratenen Fisch.



### **Zitronen- und Orangen Zucker**

Je 1 unbehandelte Zitrone und Orange  
60 g Zucker  
2 kleine Schraubverschlussgläschen

#### **Zubereitung:**

Mit einer guten Reibe die Schale von den Zitrusfrüchten reiben, jede Sorte auf einen separaten Teller. Mit je 30 Gramm Zucker gut vermischen. Das geht am besten mit einer Gabel, dann bilden sich keine Schalennester. Jede Sorte in ein Gläschen füllen.

Wunderbares Gewürz für die Bäckerei, Salatsaucen oder Nachtischvarianten. Nahezu unbegrenzt haltbar durch den hohen Zuckergehalt und die ätherischen Öle in der Zitruschale.



### **Orangen-Essig**

1 unbehandelte Orange  
100 ml Essigessenz  
150 ml abgekochtes, abgekühltes Wasser  
250 ml trockener Weißwein

### **Zubereitung:**

Von der Orange die Schale mit einem Sparschäler dünn abschälen und in eine Flasche füllen. Die Flüssigkeiten, sowie den Saft von einer halben Orange dazugeben, alles gut durchschütteln. An einem hellen Ort für circa eine Woche ziehen lassen. Anschließend durch einen Filter geben und auf zwei kleine Flaschen verteilen.

Varianten:

Zum fertigen Orangenessig einen Zweig Estragon mit in die Flasche geben.

Statt Orange Zitrone oder Limette verwenden, dann mit Thymian oder Rosmarin aromatisieren.



### **Gewürzmischung (Rub) zum Grillen**

- 4 EL Salz
- 6 EL Paprikapulver, edelsüß
- 2 EL Paprikapulver, rosenscharf
- 4 EL brauner Rohrzucker
- 4 EL Chilipulver
- 1 EL Kreuzkümmel
- 2 EL schwarzen, gemahlene Pfeffer
- 2 EL Senfpulver

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten gut vermischen, falls es zu grob erscheint im Mörser weiter verfeinern und in ein hübsches Glas geben. Entweder als Rub verwenden (trocken einreiben) oder mit Öl oder Frischkäse vermischen und zu einer Paste verarbeiten. Das ist dann auch gut geeignet als Dip für Gemüse oder Baguette.



### **Selbstgemachte Gemüsebrühe**

400 g Karotten  
500 g Knollensellerie  
400 g Petersilienwurzel  
400 g Lauch  
200 g Pastinake  
100 g Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
1 Bund Petersilie  
ca. 300 g naturbelassenes Salz ohne Rieselhilfen

### **Zubereitung:**

Die Gemüse wie für eine Suppe waschen und putzen.

Karotten, Knollensellerie, Petersilienwurzel und Pastinaken mit der Küchenmaschine sehr fein raspeln. Lauch, und Zwiebeln in ganz feine Stücke schneiden. Knoblauch und Petersilie fein hacken. Alles in einer großen Schüssel gut vermischen und mit Salz im Verhältnis 1:7 mischen. In saubere Schraubverschlussgläser füllen, kühl und dunkel aufbewahren. So verarbeitet hält sich die Brühe gut 6 Monate.



## **Nüsse in Honig**

Walnüsse  
geschälte, ganze Mandeln  
Haselnüsse  
Akazienhonig

### **Zubereitung:**

Die Nüsse auf einem Backblech im Ofen bei 180 Grad kurz anrösten, bis sie zu duften beginnen. Vollständig erkalten lassen. Schichtweise mit dem gut zimmerwarmen Honig in ein dekoratives Glas geben. Darauf achten, dass sich keine Luftblasen bilden. Ist der Honig zu fest, in einem Wasserbad etwas erwärmen. Bis zum Verschenken gut verschlossen stehen lassen.

Schmeckt köstlich zum warmen Ziegenkäse mit Speck oder zur Käseplatte, in Joghurt oder auf Müsli.